REVUE DE VITICULTURE

CONTRIBUTION A L'ETUDE DES LEVURES DE VIN (1)

On sait que les qualités de vin dépendent non seulement du cépage, du terrain, mais encore des ferments qui transforment le sucre, et des conditions de la fermentation.

Nous avons étudié les ferments qui se trouvent sur le cépage « Breton », fournissant les vins de Bourgueil, si renommés par leur parfum spécial.

Nous avons isolé plusieurs races de levures dont quelques-unes provenant de colonies rouges carmin; leur examen microscopique montre souvent des globules rouges, d'autres contenant un corpuscule très réfringent, plus ou moins grand; il y avait deux levures basses: a) forme ronde, c) forme plutôt ovale, enfin une levure haute b); l'aspect des colonies montre tantôt la partie superficielle blanche avec irrisations rouges, tantôt un fond rouge carmin; l'intensité de la pigmentation varie avec l'âge, le milieu de culture, la race considérée; elle est très prononcée avec les sucres peu ou non fermentescibles: le bouillon de haricots prend la couleur d'un vin rouge.

Ces levures se reproduisent par bourgeonnement, ne donnent pas de spores, liquéfient plus ou moins la gélatine; le dépôt a une couleur « lie de vin »; il se forme souvent un anneau rougeâtre et un voile qui se renouvelle plus ou moins vite; leurs dimensions varient entre 2 à 3 μ de large jusqu'à 7-8-11 μ de long; leur pouvoir fermentatif est supérieur à celui des levures apiculées.

Dans la littérature, nous avons vu signaler une levure semblable, isolée du jus de raisin par Kramer, une autre isolée d'un moût de pommes par Grosbuch; les nôtres s'en distinguent nettement: il importe de ne pas les confondre avec les levures roses dénuées du pouvoir ferment.

Les trois levures ont fait fermenter le lévulose, glucose, saccharose, mais non le lactose ni le raffinose; la levure *a* fait fermenter le galactose; les levures *a* et *b* le maltose.

La comparaison avec une bonne levure *d* non colorée isolée de la même vendange a montré dans un moût à 19 % de lévulose ou de glucose les résultats suivants:

Levures	a)	b)	c)	d)
Glucose pour 100 fermenté	30,3	33,7	33,9	89,2
Lévulose pour 100 fermenté	48,3	43,6	54,3	80,6

Ces levures préfèrent le lévulose au glucose à l'inverse de la levure *d*.

(1) Comptes rendus, t. 155, 1912, p. 185.

L'un de nous (1) a déjà montré l'importance de la nature de la matière azotée sur l'éthérification; les levures colorées y sont également très sensibles comme le montre l'essai fait avec un milieu artificiel additionné de sulfate d'ammoniaque ou d'asparagine à teneur azotée égale; tout est rapporté au litre.

	Levure b avec		Levure d avec	
	sel ammoniacal	asparagine	sel ammoniacal	asparagine
	—	—	—	—
Acides volatils en acide sulfurique	0g.127	0g.190	0g.762	1g.099
Ethers volatils en acide sulfurique	0g.357	0g.503	0g.014	0g.064
Alcool	traces	1°,2	4°,9	2°,4

L'essai montre encore que la levure b donne beaucoup plus d'éthers que la levure énergique d.

Ces résultats sont corroborés par les deux essais suivants:

A) Moût artificiel contenant tous les éléments du jus de raisin;

B) Jus de raisin.

Moût A	d	Levure a + b + c	a + b + d
	—	—	—
Acides volatils en SO^4H^2	0g.676	0g.202	0g.615
Ethers volatils	0g.035	0g.140	0g.072
Alcool	11°,4	4°,2	11°,1

Moût B	a	b	Levure c	d	a + b + c + d
	—	—	—	—	—
Acidité volatile	0,226	0,113	0,392	0,934	0,266
Ethers volatils	0,087	0,100	0,151	0,027	0,064
Alcool	3°,93	2°,4	4°,34	13°,64	13°,4

Le rapport entre $\frac{\text{acidité volatile}}{\text{éthers volatils}}$, très élevé pour la bonne levure d, devient faible pour les levures à pigmentation rouge, parce qu'elles forment plus d'éthers.

L'étude des acides volatils combinés a fourni:

1 Ac. Valérianique / 10 Ac. acétique (pour d)

1 Ac. Valérianique / 5 Ac. acétique. (pour a, b, c.)

Il y a une plus forte quantité d'acide valérianique, il se peut que les alcools supérieurs diffèrent également.

Il est fort probable que la présence de ces levures a une grande importance sur les qualités du vin; nous compléterons ces recherches à la prochaine vendange.

E. KAYSER et H. DELAVAL.

(1) Communication à l'Académie des Sciences.

LA LUTTE ENTRE LA MARNE ET L'AUBE AU SUJET DE L'APPELLATION « CHAMPAGNE »

Les lecteurs de la *Revue* ont été tenus au courant des diverses phases de la lutte entre la Marne et l'Aube au sujet de l'appellation « Champagne ». Cependant, il peut être utile de les résumer à nouveau, au moment où la question redevient d'actualité. Elles comportent un domaine judiciaire et un domaine administratif.

Domaine judiciaire : Peu de jours avant que la prescription acquisitive d'un an, qui résulte de l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, ait fait attribuer définitivement aux récoltants du département de l'Aube l'appellation « Champagne », les syndicats viticoles de la région délimitée par le décret du 17 décembre 1908, et surtout ceux du département de la Marne, ont intenté contre un viticulteur de chaque village de l'Aube où cette appellation avait été déclarée (1), une action en justice pour en faire interdire l'usage. Ces actions ont été portées devant le tribunal civil du lieu d'origine du produit dont l'appellation était contestée, tout d'abord devant celui de Bar-sur-Aube. Le procès a commencé au début de février 1921 et le jugement rendu le 25 (2). « Il dit que, par leur origine, non contredite par les usages, les vins de la commune de (21 communes) ont droit à l'appellation *Champagne*. » Le tribunal de Bar-sur-Seine, le 13 juillet 1921, avait rendu toute une série de jugements dans le même sens pour des communes de l'arrondissement. Ces deux séries d'affaires sont venues devant la première chambre de la Cour d'appel de Paris, à partir du 4 janvier 1923. Les arrêts, rendus le 16 février, ont confirmé les jugements des tribunaux civils, sauf pour les communes d'Avirey-Lingey, Balnot, Buxeuil, Buxières, Landreville, Loches et Viviers; il a été dit que les viticulteurs de ces communes n'ont pas acquis pour les vins provenant de leurs récolte le droit à l'appellation « Champagne ». Ces arrêts ont été déférés à la Cour de Cassation par les parties qui ont succombé devant la Cour d'appel. Mais, depuis un an et demi, la Cour de Cassation ne s'est pas prononcée; on dit que le représentant de la Marne n'aurait pas encore déposé ses conclusions.

Domaine administratif : Quelle devait être, pendant ce temps, la situation des viticulteurs et des négociants de l'Aube et quelle mention pouvait figurer sur les acquits délivrés pour le transport de leurs vins? La Régie, à qui il appartient de délivrer ces pièces, a consenti à y porter la mention « Champagne », mais avec l'addition « appellation réservée (4) ». Cependant, le Ministre de l'Agriculture ayant demandé à son collègue des Finances de supprimer cette réserve, le Directeur général des Contributions indirectes a

(1) Les déclarations de stock ont été publiées au *Journal officiel* des 24 août, 11 et 25 octobre 1919 et celles concernant la récolte de 1919 les 5 et 17 février, 24 avril et 13 juin 1920.
(2) On en trouvera l'exposé des débats dans la *Revue de Viticulture*, numéro du 17 mars 1921, p. 200 à 202, et le texte même dans le numéro du 24 mars 1921, p. 217 à 222.
(3) Voir *Revue* du 19 avril 1923, p. 289 à 297.
(4) Voir *Revue*, numéro du 27 janvier 1921, p. 65-66.

adressé, le 6 janvier 1921, aux agents de la Régie une circulaire leur prescrivant de mentionner sur les acquits l'appellation telle qu'elle est faite dans les mairies. Le Syndicat de la Marne a alors introduit, devant le Conseil d'Etat, un recours pour excès de pourvoir contre cette décision administrative (1). En présence de ce pourvoi, le Ministre de l'Agriculture a cru devoir demander le 13 janvier à son collègue des Finances de surseoir à la mesure qu'il lui avait préconisée peu de temps auparavant. Malheureusement, le Conseil d'Etat, sur lequel on comptait pour prendre une décision, ne s'est pas prononcé et il n'a pas statué sur le fond du droit : Il a considéré que le recours n'avait plus d'objet, puisque la décision attaquée avait été suspendue. On n'était pas plus avancé qu'avant.

Il fallait pourtant sortir de cette situation épineuse. On eut recours, comme toujours en pareil cas, à une commission ; mais il y a lieu de reconnaître qu'elle était parfaitement qualifiée pour décider d'une question de droit pur ; car elle était composée de juristes réputés, présidés par M. Berthélémy, doyen de la Faculté de droit de Paris. Dans le courant de septembre dernier, elle a pris en considération, comme l'avait fait le Ministre de l'Agriculture au début de 1921, le seul texte qui fixe le rôle de la Régie en la matière : la loi du 6 mai 1919, en son article 13. *Ce rôle consiste à indiquer sur les expéditions, l'appellation d'origine figurant sur la déclaration de récolte.* La loi n'impose aux champagnes contestables que des mesures de précaution (art. 17) ; mais elle ne défend nulle part de les vendre sous le nom de « champagne ». Peut-on permettre d'ajouter à cette déclaration d'origine la mention « appellation réservée », que les Aubois trouvent compromettante (bien à tort, selon nous) ? A l'unanimité, la commission a considéré que l'inscription d'une réserve quelconque à côté de l'appellation d'origine « Champagne » est extra-légale et qu'elle doit être supprimée à l'avenir. Le principe qui a imposé cet avis est le suivant : Aucune entrave à la liberté du commerce ne doit être apportée par mesure administrative, hors d'une prescription formelle, *résultant d'un texte légal.* Or, la mesure qu'avait prise la Régie n'est pas spécialement prescrite dans les lois relatives à la matière et il ne suffit pas qu'elle le soit *par des règlements*, qui ne doivent servir qu'à assurer l'exécution des lois ; elle n'a pas un but fiscal, et elle n'a pour fin que la différenciation entre les Champagnes contestables et les Champagnes proprement dits. Elle constitue, en conséquence, un détournement de pouvoir. Ainsi qu'une note l'a fait savoir à la presse, le Ministre de l'Agriculture a écrit, pour la seconde fois, à son collègue des Finances, afin que le Directeur général des Contributions indirectes réitère les instructions précédemment données à ses services, pour que désormais l'appellation « Champagne » soit inscrite, sans aucune réserve, sur les acquits destinés à accompagner les vins mousseux qui ont été régulièrement déclarés sous cette appellation. Il n'a fait en somme que lui transmettre l'avis de la Comission juridique.

On annonce que les vignerons de la Marne veulent s'opposer par tous les

(1) Voir *Revue*, numéro du 10 mars 1921, p. 186-187.

moyens en leur pouvoir à ce que celui-ci soit mis en application. Parmi ces moyens, les uns sont d'ordre extra légal et même révolutionnaire : refus de l'impôt, démission des municipalités, etc. D'autres, d'ordre parlementaire : M. Poittevin a avisé non le Ministre de l'Agriculture qui a transmis l'avis, ni celui des Finances qui l'a reçu, mais le Président lui-même « des raisons qui ont déterminé le Gouvernement à décider d'accorder aux vins de l'Aube l'acquit champagne sans réserve, avant que la Cour de Cassation ait rendu son arrêt sur la contestation relative à l'appellation d'origine aux vins de l'Aube. » La *Champagne viticole* (1) ne cache pas pourquoi M. Herriot est personnellement visé : « Nous voulons croire que, *quoique né à Troyes*, le Président du Conseil, tout *en ayant comme secrétaire M. Israël, ex-député de l'Aube*, voudra tout de même se montrer juste et impartial et laissera la jusice suivre son cours. » D'autres moyens sont précisément d'ordre judiciaire : les viticulteurs de la Marne reprendront peut-être leur instance devant le Conseil d'Etat ; mais M. Berthélémy, dont nous avons pu connaître l'avis autorisé, doute fort que cette haute assemblée accueille dans ce cas d'une façon favorable leur protestation ; il estime, en effet, que ce tribunal administratif se retranchera derrière l'article 2 de la loi du 6 mai 1919 qui confie aux seules juridictions civiles le soin de juger ces litiges. La *Champagne viticole* laisse entrevoir une plus sage solution : « Le conflit entre la Marne et l'Aube, lit-on dans cet organe, est devant la Cour de Cassation qui doit avoir le dernier mot dans cette question. Nous avons toujours dit que nous nous conformerions aux arrêts qui pourront être rendus, quels qu'ils soient. » Que le défenseur des intérêts de la Marne devant la Cour de Cassation se hâte donc de déposer ses conclusions et qu'il joigne ses instances à celles du représentant de l'Aube pour que l'arrêt intervienne rapidement, avant la fin de la présente année, ce qui ne paraît pas impossible !

Malheureusement une hypothèse est possible : l'arrêt de la Cour de Cassation peut très bien, tout en cassant les arrêts de la Première chambre de la Cour d'appel, ne pas décider, dès maintenant, sur le fond du litige ; il peut, en effet, ne pas partager l'avis de la première chambre sur le considérant suivant : « Considérant qu'il est constant que l'arrondissement entier de Bar-sur-Aube est compris dans le territoire de l'ancienne province de Champagne et que la commune de....., faisant partie de cet arrondissement, a droit à l'appellation d'origine champagne, *sans que doivent être examinés les usages locaux...* », considérant qui résume plusieurs autres, dans lesquels était combattue la thèse d'après laquelle il faudrait la réunion de l'*origine* ET des *usages*. Dans ce cas, la Cour de Cassation renverrait devant une autre Cour d'Appel, qui aurait à statuer sur la question des usages locaux, loyaux et constants. L'affaire en aurait alors pour quelques années pour avoir une solution judiciaire définitive. En attendant, il importait donc de prendre une décision sur le libellé des acquits aubois !

G. T.

(1) Voir numéro d'octobre 1924.

ADAPTATION DE L'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE A LA LOI MILITAIRE

A la suite des études, « Orientation professionnelle », « Apprentissage agricole », « La lutte contre la vie chère », « Comment aider et protéger la famille agricole? » (1), j'ai reçu des communications et des observations du plus haut intérêt. Je compte en tirer parti dans de prochains articles. Cependant, une question m'est posée; elle est tellement d'actualité et intéressante que je veux, dès aujourd'hui, la présenter aux lecteurs de la Revue, tout en me réservant d'y revenir plus tard.

« Nous avons besoin, c'est notre interlocuteur qui parle, pour assurer notre sécurité et une paix bienfaisante, d'une armée fortement organisée; d'autre part, la situation économique milite en faveur de la réduction du service militaire et des enseignements techniques: artisanat ou apprentissage agricole en rapport avec l'outillage moderne et les découvertes scientifiques; pourquoi ne combinerait-on pas une partie de ces enseignements avec le service militaire? Pourquoi ne procurerait-on pas aux jeunes soldats la facilité de s'instruire d'un métier ou de perfectionner un apprentissage antérieurement commencé? C'est d'ailleurs un peu ce qui se passe en Allemagne; l'école de métier devient malheureusement une école militaire sans nuire à l'apprentissage. En France, l'école militaire deviendrait aussi une école de métier sans nuire à l'instruction du soldat. »

A la question ainsi posée, je répondrai tout d'abord que la chose me paraît possible (d'ailleurs le mot impossible n'est pas français) à la condition: 1° de chercher à développer dans les milieux ouvriers une ambiance favorable à l'apprentissage, faisant exposer par les éducateurs que l'apprentissage rend le labeur quotidien plus attrayant, plus facile et aussi plus lucratif; 2° de préparer l'autorité militaire (état-major) à apporter une bienveillante attention à l'étude d'un tel projet avec le réel désir d'arriver à une solution satisfaisante. Pour cela, il faudrait que un ou deux techniciens de chaque métier soient délégués officiellement auprès de l'état-major pour éclairer ce dernier sur les ressources dont il peut disposer pour un apprentissage combiné avec le service militaire.

L'armée devrait apporter à cette étude beaucoup de bon vouloir, car elle est la première intéressée. En effet, non seulement l'armée doit avoir en vue l'utilisation au mieux de la défense nationale, des ressources en hommes dont elle dispose; mais n'est-ce pas aussi de son rôle de penser au lendemain? c'est-à-dire de prendre toutes dispositions utiles afin d'aider à multiplier ses ressources? L'apprentissage est un élément moralisateur de la vie ouvrière; celui qui connaît bien son métier a une tendance plus prononcée à rechercher une existence régulière, il craint moins de fonder une famille,

(1) *Revue de Viticulture*, n°s 1517, 1533, 1555, 1571.

il a davantage confiance en soi. Or une loi militaire bien combinée avec divers enseignements techniques peut avoir une portée sociale de la plus haute importance : elle peut relever la natalité française.

On arriverait ainsi à faire accepter facilement le service militaire. Ce résultat serait obtenu lorsque les jeunes gens sauraient que le temps passé à la caserne n'est pas du temps perdu pour l'avenir, mais, au contraire, qu'il prépare de sérieux avantages.

C'est donc toute une organisation à prévoir et à mettre sur pied : collaboration civile avec la guerre, mobilisation industrielle des civils dans un seul et unique but : la sécurité nationale et la puissance économique de la France.

G. R.

LA RÉCOLTE DE 1924

EN BEAUJOLAIS

La récolte a été certainement supérieure à ce que faisait prévoir un mois d'août froid et pluvieux, tant au point de vue de la quantité que de la qualité. A part quelques vins provenant de vendanges trop hâtives ou ramassés dans de mauvaises conditions faute de main-d'œuvre, la très grande majorité de nos vins se présente bien mieux qu'en 1922 et peut-être même qu'en 1923, année dite de « grand vin », le vrai type du « beaujolais », tel qu'il est apprécié par une clientèle fidèle dans les cafés de la région. Vin de degré alcoolique moyen : 9 à 11°, frais avec une pointe d'acidité, fruité, bouqueté, « tendre ».

De plus en plus, le consommateur réclame des vins « tendres » peu cuvés, alors qu'autrefois les vins « durs » avaient toutes les faveurs. Nos vignerons suivent la mode du jour, font des cuvaisons courtes, 2 à 4 jours, souvent sans foulages, mais de simples remontages de moût.

L'importance de la récolte, nous avons fait beaucoup plus de vin que l'an dernier, exerce son influence sur les prix. Il est difficile de les fixer avec exactitude. Les premiers cours, que font connaître très ostensiblement les marchands de vin, correspondent à des ventes plus ou moins forcées, faute de futailles. Aussi parle-t-on de 120, 150 francs la pièce en bon Beaujolais, pour les inférieurs.

Les ordinaires s'écoulent entre 200 et 300 francs et à ces prix les ventes sont déjà nombreuses, les qualités supérieures de 300 à 450... et au-dessus. N'a-t-on pas vendu récemment, en vente publique, l'étiquette « Moulin à Vent, Hospices de Romanèche », au joli prix de 860 francs la pièce !

Quant au « Noah » que la vallée de la Saône et la Bresse ont produit en abondance (et vendent sous l'appellation Bourgogne), les cours s'établissent à 9 à 10 francs le degré, prix suivant provenance.

Pour en revenir au Beaujolais, berceau du Gamay, la grosse récolte de 1924 ne doit pas trouver des difficultés d'écoulement, pour les « vins de café » bien entendu, ceux qui plaisent à l'œil et au palais du consommateur lyonnais et stéphanois, amateurs de ces vins.

Le 30 novembre prochain, un « *Concours-Exposition* » réunira à Villefranche, chef-lieu de l'arrondissement qui comprend la presque totalité du vignoble beaujolais, de très nombreux échantillons de produits de la région. Consommateurs et négociants y trouveront une documentation intéressante, des facilités commerciales qu'ils n'auront garde de négliger.

A. D.

DANS L'YONNE

Les vendanges sont terminées du 23 octobre; la récolte est moyenne comme rendement, avec les plants fins on peut l'évaluer approximativement dans les proportions de 18 à 20 hectos à l'hectare. Les vins vendangés ces derniers temps, en raison de bienfaisants rayons de soleil, ont accusé une notable augmentation de degré, allant suivant coteaux et conditions des raisins et variant entre 11 et 12. Du mout vinifié sur 41 B accusait ses 12°, très facilement! Les premiers vins faits autour du 6 octobre pesaient 9. Il est vrai qu'une apparence de pourriture avait déterminé certains propriétaires de hâter la récolte: pour des vins de cru, malgré un peu de déficit, c'est toujours une sottise. Les vins sont très blancs et très doux, ils seront normaux pour leur conservation. Ils valent, s'ils ne dépassent pas en qualité les 1922. Chablis ne dédira pas son antique réputation, malgré les tendancieuses prétentions régionales. Les vrais bons crus sont là et ils se posent à juste titre. Les petits vins des environs sont petits, alors bien dénommés. Ils ne ressortent guère cette année-ci, leur énorme production compense bien mal la qualité. C'est facile de s'approvisionner dans cette catégorie.

Aucun cours ne semble établi dans les vins fins. C'est Beaune qui fixe habituellement les prix de notre vignoble bas Bourguignon. Attendons son exposition de novembre. La Société Vigneronne de l'Yonne organise cette année-ci une exposition de vins à Avallon.

H. Billaud.

EN TOURAINE

Cette appréciation de la récolte du département d'Indre-et-Loire aurait pu être donnée huit jours plus tôt; elle aurait renseigné plus vite nos lecteurs, mais elle aurait certainement été moins précise parce que bien des décuvages et des vendanges blanches n'auraient pas été terminés, surtout en de certaines régions.

Au point de vue géographique, la répartition de l'abondance, dont on a peut-être trop parlé, se fait ainsi:

Vignoble rouge. — La rive gauche du Cher depuis l'embouchure jusqu'au

delà des limites du département et assez avant en Blésois. Les coteaux de l'Indre et le Lochois, c'est-à-dire là où s'étend le domaine du Cot, du Noble et des Gamays, mais du Cot surtout.

Les vastes régions à cépages divers, comme le Nord du département, sont un peu moins bien partagées, mais profitent encore sans attendre la surproduction, d'une belle et pleine récolte. Moins heureuses sont les côtes de la rive droite de la Loire et partout où règne le Grolleau qui a été cette année défavorisé par une parcimonieuse sortie des bourgeons à fruits.

Le Chinonais et le pays de Bourgueil n'ont pas eu à se plaindre dans leurs bons crus qui ont réuni une sage richesse et une qualité appréciable.

En résumé, la surabondance néfaste n'a régné que sur le Cher et sur quelques plateaux. Cela a suffi pour déterminer une crise locale contre laquelle les propriétaires modestes, et c'est le plus grand nombre, n'ont pas su se défendre en préparant des logements suffisants qui, seuls, devaient les mettre à l'abri de pertes sérieuses.

La qualité dans l'ensemble a été supérieure à ce qu'on attendait d'un été extraordinairement froid. La surprise a été générale ; beaucoup de vins font de 8 à 9° 1/2, ils sont suffisamment enrobés, très fruités, avec une acidité seulement normale. Ce sont les grandes victimes d'une situation économique désaxée ; la nécessité d'arrêter les vendanges pour découver et recommencer la cueillette a coûté cher aux vignerons imprévoyants, sur lesquels le commerce s'est jeté en obtenant au cours de 40 francs l'hecto des vins qui méritaient mieux et laissaient les propriétaires en déficit sérieux sur leur prix de revient.

Les plus avisés s'étaient munis de fûts et sont déjà récompensés de leur prudence : on signale des affaires sur le Cher de 60 à 65 francs l'hecto dans les beaux vins. Tout tend à faire croire que cette réplique n'est pas terminée et que la viticulture peut encore espérer gagner sa vie en travaillant.

Vignoble blanc. — La situation est toute différente dans les régions à vins blancs. La préparation a été maigre et la récolte a encore été considérablement réduite par la Cochylis et l'Eudémis, ces vers gloutons et gaspilleurs qui détruisent encore plus qu'ils ne mangent, en provoquant la pourriture.

Le rendement est donc fort réduit et les cours quoique moins alarmants ne sont pas encore en proportion digne de réparer les pertes.

Les grands crus de Vouvray, de Montlouis et d'Azay seront encore en déficit même au prix de 2 à 300 francs la pièce de 250 litres. Quant aux crus secondaires et aux vins courants récoltés un peu partout, la petite production ne paie pas ses frais à 70 ou 75 francs l'hectolitre. En cherchant bien, on trouvera encore de belles qualités, mais les vins seront nerveux, fort utiles au commerce, et comme on dit par ici : « Il y aura peu de vins de dames ! »

AUGUSTE CHAUVIGNÉ.

ACTUALITÉS

Légion d'honneur (P. Viala). — La question des vins tunisiens (X...). — Estimation de la vendange 1924 en Italie. — Les raisins à l'Exposition d'Automne de la Société Nationale d'Horticulture (P. M.). — Réunion de la Fédération des Associations régionales. — L'état des conversations au sujet des accords commerciaux. — *Modus vivendi* commercial franco-belge. — Université de Dijon. Institut œnologique de Bourgogne. — Direction de l'Institut agricole de Maison-Carrée. — La défense de la terre contre l'inquisition fiscale. — Foire-Exposition de vins de Brignoles. — Distinction. — Bibliographie.

Légion d'honneur. — Dans la dernière liste du ministère de l'Agriculture, nous relevons la promotion au grade d'*Officier de la Légion d'honneur* de M. Brancher, secrétaire général de la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture, et la nomination au grade de *Chevalier de la Légion d'honneur* de M. Paul Marsais, Rédacteur en chef de la *Revue de Viticulture*, Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut national agronomique, ainsi que celle de M. Philbert, viticulteur distingué de la Champagne.

Les amis que M. Marsais compte, partout sans exception, parmi les viticulteurs et les agronomes, se réjouissent de la distinction qui récompense une vie de dévouement désintéressé, d'attachement sans bornes à toutes les œuvres et à toutes les fonctions auxquelles il a consacré son ardent labeur et son activité agissante. Je suis heureux de lui dire ici, pour tous, nos cordiales félicitations et nos sentiments de reconnaissante amitié. — P. Viala.

La question des vins tunisiens

Nos lecteurs sont au courant des protestations émises par les viticulteurs métropolitains et algériens à la nouvelle de l'augmentation du contingent de vins de Tunisie, autorisés à pénétrer en France. Nous avons reçu d'un important viticulteur français établi en Tunisie la suggestion que nous reproduisons pour compléter la documentation de nos lecteurs à ce sujet.

(*N. D. L. R.*)

Le différend entre viticulteurs français et algériens d'une part et tunisiens d'autre part passionne en ce moment un nombre très restreint d'agriculteurs du Protectorat. Les premiers disent : Nous faisons assez de vin en France et en Algérie. Orientez la culture des pays de protectorat vers d'autres productions. Si on a contingenté l'introduction du vin en France, c'est qu'on voulait en limiter l'importation. Les Tunisiens répondent : le contingentement n'a pas d'autre but que de nous empêcher d'importer en France d'autres vins que ceux qui ont été récoltés en Tunisie, mais la convention qui a établi ce contingentement nous donne le droit d'écouler tout notre trop plein en France.

Je crois que l'on devrait envisager cette affaire sous un autre aspect.

L'Algérie est annexée à la France : un fils d'étranger y naît automatiquement français et le reste s'il ne réclame pas la nationalité de ses parents à sa majorité.

En Tunisie, chacun conserve sa nationalité : les Français comme les ci-

toyens d'autres pays. Chacun dépend également de son consul. Un Français naît, se marie ou meurt et tout cela s'inscrit au vice-consulat de France tout comme en Chine ou en Suisse.

Nous sommes donc bien à l'étranger en Tunisie où nous faisons nos lois et où nous avons notre régime douanier spécial.

Or le vignoble tunisien comporte 26.895 hectares, dont aux Italiens, Maltais ou autres; 14.663; aux indigènes, 2.200; aux Français, 10.032.

Ce sont surtout les Italiens qui plantent. En 1923, la production a été de 348.000 hectolitres de vin pour le vignoble français et de 540.000 pour le vignoble des autres nationaux.

En autorisant l'introduction en France de 350.000 hectos, on autorise donc celle de toute la production française en admettant même que les Français ne boivent rien, alors qu'ils sont les plus gros consommateurs de vin.

En toute équité, puisque chacun en Tunisie conserve sa nationalité, ne devraient, et encore par faveur, être admis en franchise en France que les vins produits par des Français. Et il serait facile de s'en assurer puisque la déclaration de récolte existe en Tunisie.

Vous rappelez-vous qu'il y a quelques années, un entrepreneur industriel avait établi une pêcherie de sardines à Tabarka. On ne l'autorisa à exporter en franchise en France que les sardines pêchées par des pêcheurs français.

Il y a là un précédent. On pourrait n'admettre en franchise en France que les vins munis d'un certificat d'origine attestant que ce vin a été *cultivé* et *récolté* par des Français. Ce certificat d'origine serait délivré par le vice-consul de France du contrôle civil du viticulteur et la déclaration de récolte lui permettrait de prévenir les fraudes, car ici cette déclaration comporte un contrôle et une taxe.

Peut-être ce dont je parle présente-t-il des impossibilités; je soumets pourtant cette idée à vos réflexions.

X...

Estimation de la vendange 1924 en Italie. — Le Journal vinicole italien de Casale *Monferrato* a indiqué à la suite de son enquête annuelle le chiffre de 63.350.000 quintaux de raisins pour la production du Royaume, ce qui ferait une consommation en raisins d'une production moyenne de 41 à 42 millions d'hectolitres de vin; c'est un déficit de 11 à 12 millions d'hectolitres sur la production de l'an dernier, bien que la récolte soit légèrement supérieure à la moyenne des douze dernières campagnes. Les régions particulièrement déficitaires sont: le Piémont, la Ligurie, la Vénétie, les Marches; la qualité est bonne ou très bonne en général, malgré les attaques du Mildiou de la grappe et surtout des papillons (teignes) particulièrement abondants cette année.

Les raisins à l'Exposition d'Automne de la Société Nationale d'Horticulture. — L'Exposition d'Automne de la Société Nationale d'Horticulture, dont nous avons annoncé la tenue au Palais de Bois, Porte Maillot, jusqu'au 2 novembre, a eu son habituel succès.

Les exposants viticulteurs y ont largement contribué et leurs stands ont

retenu l'attention aussi bien que les plus beaux lots de chrysanthèmes ou d'orchidées.

On y trouvait, hors concours, par suite de l'attribution l'an dernier du Premier Grand Prix d'Honneur, les célèbres Etablissements Salomon de Thomery. On remarque surtout en blancs, Muscat d'Alexandrie, Dattier de Beyrouth, Napoléon, Cannon Hall Muscat, etc., sans oublier un prestigieux panier de *véritable* Chasselas de Fontainebleau. En noir, Black Alicante, Dobrelati, Alphonse Lavallée, Pince's black Muscat, etc... Mais le clou est le « Maréchal Galliéni », blanc, obtention de la maison, aux grains ayant jusqu'à 9 centimètres de circonférence. Le tout artistiquement présenté sous un dôme de vignes en végétation aux feuilles de divers coloris.

Ensuite, P. Whir, établissement de la Chevrette par Deuil, Seine-et-Oise, dont la culture du raisin Bicane ou Napoléon a établi la solide réputation.

Parent forceries de Rueil, un des établissements sous verre les plus importants de France, présente dans un cadre harmonieux de beaux spécimens Black Alicante et Foster. P. M.

Réunion de la Fédération des Associations régionales. — La Fédération des Associations régionales vient de tenir sa réunion habituelle 23, avenue de Messine, dans les locaux de l'Association nationale d'Expansion économique.

La Fédération a donné son approbation à la protestation du Syndicat de la rizerie française contre la suppression du coefficient des droits d'entrée frappant les riz étrangers. Elle a estimé, en effet, qu'il n'était pas opportun de diminuer la production des sous-produits du riz en France, au moment où le développement de l'élevage est plus nécessaire que jamais.

La Fédération a adopté une résolution protestant contre le projet d'extension à l'exportation de la taxe de 1,30 sur le chiffre d'affaires. Dans l'intérêt même de l'amélioration de la valeur du franc, il convient d'encourager nos exportateurs et non de rendre plus difficile la lutte contre leurs concurrents étrangers.

Pour la même raison, la Fédération a appuyé une protestation contre le projet d'interdiction d'exportation des conserves de poissons. Cette interdiction serait d'autant moins justifiée que l'industrie des conserves alimentaires est fortement concurrencée sur le marché intérieur par les conserves étrangères et trouve surtout ses débouchés à l'extérieur grâce à la qualité de ses produits.

La question de réglementation de l'usage de la main-d'œuvre étrangère a également retenu l'attention de la Fédération qui s'est surtout préoccupée de trouver les moyens d'empêcher le débauchage, avant l'expiration de leur contrat, des ouvriers étrangers dont une maison a assuré, par une dépense assez importante, la venue en France.

La Fédération a procédé à un premier examen du problème de l'habitation ouvrière; les solutions adoptées dans différentes régions de la France ont été passées en revue, en vue d'une étude approfondie dans une séance ultérieure.

Les délégués des Associations ont ensuite exposé la situation économique des diverses régions. Il en résulte que dans l'ensemble, la situation industrielle reste satisfaisante.

L'état des conversations au sujet des accords commerciaux. — Nous reproduisons ci-dessous l'intéressante revue des accords commerciaux actuellement en voie de délibération, parue dans la revue *L'Expansion économique*. La note suivante complète ce qui est relatif à la convention franco-belge.

(N. D. L. R.)

Les grands problèmes discutés à Londres et à Genève ont, à juste titre, accaparé l'attention publique depuis le commencement de l'été. Ils ne sau-

raient cependant nous faire perdre de vue d'autres questions dont l'influence immédiate ou future sur notre expansion économique apparaît capitale. Nous croyons que l'heure est venue de souligner à nouveau l'intérêt que les producteurs et les commerçants français attachent à leur solution.

Au premier rang de ces questions se place celle des accords commerciaux à conduire ou à renouveler.

Relations commerciales franco-allemandes. — De ces futurs accords, celui qui est appelé à régler les relations franco-allemandes a tout naturellement fait l'objet des plus nombreux commentaires tant en France qu'en Allemagne et la lecture des journaux d'outre-Rhin suffit à mettre en lumière l'extrême souci que cause à nos ex-ennemis le régime encore inconnu auquel sera soumis le trafic entre les deux pays. Pour des motifs tantôt semblables et tantôt différents, une entente est attendue avec non moins d'impatience chez nous.

Le communiqué officiel de la conférence de Londres, en date du 16 août dernier, annonçait de prochains pourparlers dans les termes suivants: « Les Gouvernements français et allemand, guidés par un mutuel désir de rétablir les relations économiques normales entre les deux Puissances, décident que des plénipotentiaires se réuniront à Paris le 1er octobre, en vue de conclure tous accords à cet effet. » L'heure vient donc où va s'engager une négociation qu'il faut espérer décisive. Elle sera sans doute assez longue et peut-être faudra-t-il, pour lui donner le temps d'aboutir, qu'un *modus vivendi* provisoire prolonge au delà du 10 janvier 1925 le délai qui reste à courir. C'est qu'en effet les clauses du futur arrangement ne doivent pas seulement concilier les intérêts des deux parties en présence; certaines inquiétudes se sont fait jour à leur sujet chez de tierces nations. On se souvient notamment, à ce propos, d'une déclaration de M. Mac Donald, d'après laquelle il semblait que le premier ministre britannique se considérait comme autorisé à croire que l'Angleterre serait appelée à participer à la discussion. L'opinion française s'en montra vivement émue; une mise au point fort opportune de M. Herriot l'a assurée que nous gardions les mains libres et il n'est pas permis de douter que le Gouvernement de la Républiuqe saura sauvegarder, en effet, tous nos droits dans la forme aussi bien que dans le fond.

Il semble que du côté allemand on ait fondé des espérances excessives sur le fait qu'à Londres l'évacuation de la Ruhr n'a pas été subordonnée de notre part à des compensations économiques. Nous pensons que notre jeu n'est pas dépourvu d'atouts même sur ce terrain comme sur beaucoup des autres et il n'est pas jusqu'aux dispositions de l'article 268 du Traité de Versailles, relatives aux produits naturels de l'Alsace et de la Lorraine, dont M. Herrenschmidt, président de la Chambre de Commerce de Strasbourg, a clairement démontré la prorogation nécessaire (V. le *Matin* du 26 août 1924), qui ne puissent fournir à l'habileté de nos plénipotentiaires un champ de manœuvre à utiliser avec profit.

On comprendra que dans l'état actuel des choses, il nous soit impossible d'aborder ici les détails du problème. Nous y reviendrons s'il y a lieu. Pour aujourd'hui, nous tenions simplement à signaler le débat qui va s'ouvrir et à marquer que l'A. N. d'E. E. le suivra avec toute l'attention et tout le soin qu'il mérite.

Convention commerciale franco-portugaise. — L'état de rupture existant à l'heure actuelle entre la France et le Portugal ne sera noté ici que pour mémoire, car, d'après nos renseignements, rien n'est venu jusqu'à présent modifier les positions occupées respectivement par les deux pays. Nous avons même des raisons de croire que les plus récentes conversations ont accusé les divergences des points de vue plutôt qu'elles n'ont révélé des chances de transaction. On ne saurait admettre pourtant que les moyens soient introuvables de mettre fin, sans sacrifier aucun des intérêts en cause à ce trop long conflit dont nos amis portugais souffrent comme nous-mê-

mes. Peut-être réussirait-on à préparer les voies à un accommodement si, des deux côtés de la barricade, on cherchait de quelle manière pourraient bien être compensés les sacrifices qu'inévitablement telles ou telles formes de la production devront consentir.

Convention commerciale franco-hellène. — Le modus vivendi du 21 février 1924, qui fut mis en application le 29 du même mois, pour une période d'un trimestre, peut être dénoncé à tout moment, après préavis de trois mois ou se trouver renouvelé, à l'expiration de chaque terme, par tacite reconduction.

Il assure à la France les avantages qui lui avaient été concédés à la suite de l'échange des notes du 16-28 juillet 1892 entre notre ministre à Athènes et le Gouvernement royal. Les deux pays s'accordent réciproquement le traitement de la nation la plus favorisée. Mais nous avons, par ailleurs, la faculté de limiter, par voie de contingents, l'importation des vins de liqueurs d'origine grecque et d'augmenter dans une certaine mesure nos droits d'entrée sur les vins ordinaires.

Le régime ainsi en vigueur est l'objet d'une certaine hostilité en Grèce, et une fraction importante du monde commercial y souhaite sa dénonciation. D'autre part, les pouvoirs publics hellènes poursuivent depuis quelque temps un remaniement profond de leur tarif douanier. Le projet actuellement à l'étude est déjà très avancé et il n'est pas invraisemblabe qu'il soit prêt dans un délai très bref. D'après des avis qu'il est permis de tenir pour sérieux, le Gouvernement d'Athènes, qui tire une part considérable de ses ressources des droits de douanes, verrait de gros avantages à appliquer le nouveau tarif le plus rapidement possible, et à profiter de la date prochaine du renouvellement pour dénoncer le modus vivendi du 21 février 1924 (1).

Convention commerciale franco-belge. — La convention commerciale signée à Bruxelles le 12 mai 1923 n'a pas été ratifiée par le Parlement belge et, de ce côté aussi, nous sommes menacés de la mise en application d'un nouveau tarif douanier dès le début d'octobre prochain. Ce tarif, qui prévoit des droits sensiblement plus élevés que les anciens, risque par là même de fermer à nos produits ou tout au moins à bon nombre d'entre eux un de leurs principaux débouchés. Aussi une émotion assez vive s'est-elle manifestée dans le monde industriel et commercial français qui ne se dissimule pas les graves répercussions que pourrait avoir un pareil changement de régime sur notre vie économique.

La campagne menée en Belgique contre l'accord de l'an dernier a été ardente et habile. Elle a réussi à tenir en échec toutes les bonnes volontés, et ses promoteurs atteindraient pleinemnt le résultat qu'ils visent s'il était vrai que le Gouvernement royal fût sur le point d'ouvrir avec nous une guerre de tarifs. Nous ne pouvons pas croire, à la vérité, que les choses en arrivent à ce point extrême. C'est d'abord que les souvenirs de la lutte commune sont trop vifs et les liens d'amitié trop étroits entre les deux pays pour que l'opinion générale chez nos deux voisins se prête à un acte qui serait inamical. C'est aussi que si le cabinet de Bruxelles venait à céder à la pression qu'exerceront sur lui les tenants de l'intransigeance, le Gouvernement français serait bien loin de manquer de moyens de réplique et de résistance.

Nous n'avons pas cessé de faire preuve à l'égard de nos amis belges des plus conciliantes dispositions. Pour répondre à leur désir et pour ménager leur commerce, nous n'avons ni majoré nos coefficients douaniers ni élevé nos droits applicables à toute une série de leurs produits tels que les chaux, les ciments, les matériaux de construction, les zincs laminés, les vis à bois, etc. Nous avons de même accordé à la Belgique les plus larges dérogations à nos prohibitions d'importer et souvent aux dépens de notre industrie nationale. Il suffira, dans cet ordre d'idées, de citer, comme exemple, les facilités

(1) Le Gouvernement grec a dénoncé le modus vivendi le 18 septembre. La dénonciation prendra date effectivement le 10 décembre.

si généreusement octroyées aux armes de chasse pour le plus grand profit des armuriers de Liége et de Herstal, au détriment de nos fabricants de la Loire. Ceux-ci, du reste, n'ont point cessé de se plaindre du dommage dont ils pâtissent de ce chef, et la Chambre de Commerce de Saint-Etienne, en appuyant leurs doléances, a pris soin de les justifier par un rappel statistique de nos importations de fusils belges passées de 12.000 pièces en 1913 à 22.000 en 1921, à 42.000 en 1922 et à 75.000 en 1923. (*Bulletin de la Chambre de Commerce de Saint-Etienne*, n° 5, 1924.)

Pour les produits dont la sortie de France est prohibée, des dérogations nombreuses ont été consenties, grâce à quoi l'industrie belge a pu continuer à s'approvisionner chez nous en matières premières indispensables à son fonctionnement, telles que ferrailles, malts, orges, chiffon de laine et de coton, peaux brutes, etc.

Enfin — et pour ne pas allonger indéfiniment cette liste d'exemples — n'avons-nous pas fait à Anvers, sans rien recevoir en contre-partie, une situation privilégiée, par nos concessions sur la surtaxe d'origine et d'entrepôt pour le transit des marchandises destinées à la Sarre, à l'Alsace et à la Lorraine ou partant de Strasbourg pour nos colonies? C'est au minimum un million et demi de tonnes détourné de nos ports du Nord qui ne se sont résignés à cette perte que par une haute compréhension des nécessités de notre politique générale. Le Havre et Dunkerque n'en ont pas moins été accusés de s'inspirer de l'esprit le plus particulariste par le *Neptune*, journal dont on connaît les attaches avec le port d'Anvers, et la presse anversoise reprochait à la France ce qu'elle appelait son protectionnisme effréné en même temps que la quasi-unanimité des représentants flamands votaient contre la ratification de la convention. S'il nous avait plu cependant de monnayer un si lourd sacrifice, nul doute que la Hollande se serait volontiers empressée de payer d'un bon prix les avantages dont Rotterdam aurait bénéficié de notre part.

Il est donc permis de penser que si les intentions prêtées au Gouvernement belge ne lui sont pas faussement attribuées, comme nous l'espérons, un examen attentif des circonstances le conduira à ne pas les réaliser avant d'avoir épuisé les possibilités d'entente. La faculté qu'il s'est fait attribuer, à titre temporaire, de n'appliquer que partiellement les droits du nouveau tarif, lui donne un moyen pratique d'éviter un conflit commercial qu'il importe de prévenir pour le bien des deux pays.

Modus vivendi commercial franco-belge. — Les négociations reprises entre les Gouvernements français et belge, à la suite de la publication du nouveau tarif douanier de ce dernier pays, viennent d'aboutir à un arrangement dans lequel les vins sont particulièrement visés.

Si on n'a pu obtenir de tarif spécial pour les eaux-de-vie et pour les vins mousseux, on a réussi, en attendant un traité de commerce définitif, à préparer le régime suivant, qui fonctionnera dès le 10 novembre.

Au lieu de 360 francs l'hectolitre, les vins en bouteilles non mousseux paieront 260 francs; les mêmes vins en fûts paieront 62 francs au lieu de 100 francs. Malheureusement, le droit pour les vins mousseux reste fixé au taux de 480 francs et celui des eaux-de-vie à 30 francs la bouteille, qui sont, on le voit, parfaitement prohibitifs.

Espérons que dans le traité attendu, ces dernières conditions seront fortement atténuées. — H. A.

Université de Dijon. Institut Œnologique de Bourgogne. — Les cours, conférences et travaux pratiques d'Œnologie commenceront, cette année, fin novembre et se termineront fin mars 1925.

Aucun diplôme préalable n'est requis des étudiants qui veulent s'inscrire. Toutefois des notions de physique et de chimie élémentaire sont indispensables pour suivre avec fruit les cours professés à l'Institut Œnologique.

Un diplôme d'Etudes Supérieures Œnologiques est délivré en fin de semestre aux élèves ayant satisfait aux épreuves d'un examen.

Les inscriptions sont reçues à la Faculté des Sciences de Dijon jusqu'au 20 novembre.

Direction de l'Institut Agricole de Maison-Carrée. — Nous sommes heureux d'apprendre que M. Bonafé, directeur des Services agricoles de l'Indre, vient d'être nommé Directeur de l'Institut Agricole de Maison-Carrée.

M. Isman qui, durant de longues années, a présidé avec distinction aux destinées de cet Institut agricole, vient de prendre sa retraite après une carrière bien remplie.

La défense de la terre contre l'inquisition fiscale

Protestation régionale de toutes les Associations Agricoles et Viticoles du Midi

Sur l'initiative de la Société d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault, et en plein accord avec les Associations Agricoles du département, une réunion de tous les groupements agricoles et viticoles des départements de l'Hérault, Aude, Gard, Pyrénées-Orientales, Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Var, Ariège, Tarn, Aveyron et Haute-Garonne s'est tenue à Béziers, le vendredi 31 octobre, à dix heures du matin, à la Maison de Peuple, à l'effet d'arrêter une ligne de conduite commune au sujet de l'application de la loi du 22 mars 1924 sur la revision exceptionnelle de la propriété non bâtie, et du projet du Gouvernement (budget 1925) d'appliquer l'impôt sur le revenu chez l'agriculteur aux bénéfices réels.

Comme au Congrès de Béziers de 1905, toutes les sociétés, tous les groupements agricoles étaient invités à se faire représenter par deux délégués à la réunion projetée.

Les membres de tous les groupements adhérents, ainsi que les agriculteurs et viticulteurs pouvaient assister à la réunion dans la partie de la salle réservée au public. Seuls, les délégués avaient le droit de prendre part aux délibérations.

L'appel s'exprimait ainsi : « L'entrée en vigueur de la loi susvisée va être grosse de conséquences fiscales pour l'agriculture. Lisez l'article 47 :

« ART. 47. — Pour les propriétés non bâties, la revision exceptionnelle prévue à l'art. 45 de la présente loi sera limitée à la revision des tarifs des évaluations en vue de les mettre en rapport avec le taux actuel des valeurs locatives. »

Nous ne pouvons admettre que l'assiette de l'impôt soit établie sur la terre pour une durée de vingt ans sur la base des cours actuels de toutes choses, qui sont des cours exceptionnels, anormaux, que la politique du Gouvernement tend à ramener à de plus justes proportions dans tous les domaines.

Nous ne pouvons non plus accepter de rester dans l'inconnu, quant à la fixation de la quotité et des coefficients de l'impôt à payer par suite de l'application de cette loi, qui met dans la main de l'administration fiscale une arme d'inquisition formidable. Aucun fonctionnaire n'est à même de faire connaître l'incidence de l'augmentation extraordinaire dont nous sommes menacés.

Ne perdez pas de vue qu'il ne s'agit de rien moins que d'augmenter de 3, 4 et même 5 fois les impôts actuels.

Et l'on va procéder à cette réévaluation dans un état d'esprit de méfiance et d'hostilité créé à l'encontre des agriculteurs et viticulteurs par la campagne déloyale poursuivie dans la presse et auprès des Pouvoirs publics par la Fédération Méridionale des Négociants en vins.

Déjà le Gouvernement a décidé dans le projet de budget pour 1925 que l'impôt sur le revenu serait appliqué aux agriculteurs, que ceux-ci seraient taxés sur les bénéfices réels, au lieu de continuer à bénéficier du forfait.

C'est la comptabilité obligatoire pour tous les paysans, c'est l'inquisition

fiscale chez tous les producteurs. Et ce n'est là qu'un commencement.

Il faut que la prochaine manifestation de Béziers soit une réponse énergique aux attaques de tous les ennemis de la production rurale.

Elle constituera, en outre, la première affirmation de l'esprit de solidarité du Bloc paysan de tous les producteurs agricoles de France, proclamé à Béziers le 19 septembre dernier, lors de la visite des parlementaires.

Comptant sur votre présence, veuillez agréer, Monsieur et cher collègue, l'assurance de mes sentiments dévoués (1).

ANTONIN PALAZY,
Président de la Société Départementale d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault, Président du Syndicat Professionnel Agricole des Petits Viticulteurs de Béziers.

Foire-Exposition de Vins de Brignoles. — La Société d'Agriculture de Brignoles, subventionnée par l'Office Agricole départemental, organise une Foire-Exposition de vins de la récolte 1924. Elle aura lieu les 12 et 13 novembre 1924, à Brignoles.

ARTICLE PREMIER. — L'Exposition comprendra les classes, catégories et sections ci-après: 1re *classe:* vins de cépages français; première catégorie: vins *rouges;* première section, vins de 8 à 10 degrés; deuxième section, vins de plus de 10 degrés; deuxième catégorie: *vins blancs;* première section, vins de 8 à 10 degrés; deuxième section, vins de plus de 10 degrés; troisième catégorie: *vins rosés;* première section, vins de 8 à 10 degrés; deuxième section, vins de plus de 10 degrés.

2e *classe:* vins de cépages producteurs directs greffés ou francs de pied: quatrième catégorie, vins rouges; cinquième catégorie, vins blancs; sixième catégorie, vins rosés.

Une seule section par catégorie, quel que soit le degré alcoolique.

3e *classe:* vins de liqueur.

ART. 2. — Tous les producteurs du département du Var (propriétaires, fermiers, métayers) et les Caves coopératives particulièrement, peuvent participer à l'Exposition des vins, à laquelle les courtiers et négociants seront conviés pour faciliter les transactions.

ART. 3. — Pour chaque échantillon, les exposants devront envoyer deux bouteilles de 75 centilitres à 1 litre, bien bouchées ou cachetées, et dont les étiquettes, solidement attachées, mais non collées au verre, porteront les indications suivantes: nom, prénoms et adresse de l'exposant; situation du vignoble, lieu dit, plaine ou coteau; importance de la production pour l'échantillon présenté; classe dans laquelle l'échantillon devra être exposé; vins de cépages français ou d'hybrides; vins de liqueur.

ART. 4. — Les échantillons peuvent être envoyés dès à présent à M. le Commissaire général de la Foire-Exposition des Vins, maire de Brignoles. Ils seront reçus jusqu'au 6 novembre, dernier délai.

ART. 5. — La dégustation commencera le 12 novembre. Elle sera effectuée par un Jury spécial désigné par l'Office et par la Société d'Agriculture. Au préalable, toutes les étiquettes seront enlevées ou masquées et remplacées par un numéro de série. Seul le Commissaire général de l'Exposition, et qui ne sera pas dégustateur, connaîtra l'origine du vin présenté et ne la signalera qu'à la fin du classement; celui-ci étant établi d'après la moyenne de notes données par chaque juré.

ART. 6. — Les récompenses consisteront en diplômes d'honneur, médailles d'argent et de bronze. De plus, une médaille de vermeil sera attribuée à l'exposant qui aura présenté le lot le plus important et le mieux apprécié par le Jury. Ces récompenses sont offertes par la Société d'Agriculture de Brignoles.

ART. 7. — Les demandes d'inscription devront être adressées, *avant le 31 octobre* 1924, à M. Scavino, professeur d'Agriculture, 50, avenue Dréo, à Brignoles.

(1) La *Revue* publiera dans son prochain numéro les décisions prises, dont le texte lui parvient trop tard pour être inséré dans celui-ci.

Distinction. — Nous avons appris avec plaisir que notre dévoué collaborateur, M. André Teleki, vient d'être nommé Conseiller majeur du Gouvernement hongrois, très haute distinction qui remplace, depuis la Révolution, les autres récompenses honorifiques du Royaume.

M. André Teleki, né en 1883, est un viticulteur émérite, collaborateur de notre Revue depuis 1902 et qui a écrit des ouvrages très appréciés: « La Reconstitution du Vignoble », « Le Manuel pour Négociants et Propriétaires de Vins » (Editions A. Hartleben, 1907 et 1910); c'est aussi le créateur des Berlandieri × Riparia Teleki, porte-greffes qui se sont classés parmi les meilleurs en Europe Centrale, notamment.

Nos meilleures félicitations à M. André Teleki.

Bibliographie

« *Il Vermut* » (Le Vermouth), par A. Strucchi et F. Carpentieri (Volume LXVII, de la Bibliothèque Agricole Ottavi de Casale Monferrato (31e édition, 12 lires, franco par poste recommandée en Italie, 13 lires 50 pour l'étranger.

« Ce type de vin spécial a conquis la sympathie presque universelle, pénétrant jusque dans les pays les plus lointains et les moins connus. »

C'est ainsi que s'exprime le professeur Carpentieri dans la préface de la 31e édition du manuel. « Il Vermut », qui vient de paraître, revue mise à jour et enrichie des plus belles illustrations. C'est un livre utile donnant tous les détails sur la préparation industrielle de ce vin spécial très renommé, qui sera apprécié aussi bien par les curieux que par les praticiens.

Il fait honneur au professeur Carpentieri qui a déjà rendu d'éminents services à la cause de l'Œnologie.

A. G. V.

Nous avons annoncé dans un précédent numéro la 11e édition de l'Annuaire que publie la Société de l'Annuaire Général des Vins, Cidres, Vinaigres, Spiritueux, Liqueurs et des Industries connexes. Voici l'adresse de cette Société: 6, rue de Beaune, Paris.

Commercial Fruit and Vegetable Products, par W. V. Cruess, associé de la production des fruits de l'Université de Californie (515 pages 6×9, illustré 22 shillings 6/10 net franco.

Cet important volume, paru récemment, est un manuel très complet pour l'étudiant, le chercheur et l'industriel. L'application des principes scientifiques aux procédés de transformation, de conservation des fruits et des légumes est indiqué avec le souci constant de satisfaire le praticien, le négociant qui cherchent les meilleures conditions industrielles; c'est la mise au point d'une industrie moderne de première importance, en Californie notamment; c'est le guide précieux pour les techniciens, directeurs, chimistes; on y trouvera en outre des conseils originaux pour la préparation des boissons de fruits; un exposé complet de la théorie et de la pratique du séchage, l'utilisation des sous-produits des fruits, sur la préparation des sirops et de la marmelade, du « Vin d'orange », sur la préservation et l'examen des produits à base de tomates, une étude sur la pénétration de la chaleur dans les produits à traiter, la meilleure méthode de mise en boîte, sur la stérilisation et l'emballage, etc...

Ce manuel très moderne a rapport à la microbiologie, à l'enseignement ménager; à la physique, à la chimie, à l'industrie des jus non fermentés.

Le dernier chapitre y traite même de la physiologie et de l'action des Vitamines.

(En vente chez Mme C. Graw-Hill Publishing Co, Ltd 6 et 8, Bouverie Street, London, E. C. 4.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 fr. et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 fr. ; 3e choix, 330 à 340 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 230 à 250 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 200 à 230 francs la pièce ; de Blois, de » à » francs.

Indre-et-Loire. — Vins rouges 1924, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924 1er choix, de 260 à 300 francs ; 2e choix, de 240 à 260 francs. Gros plant 1er choix 1924, de 110 à 130 francs, 2e choix, de 100 à 110 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vins du Beaujolais : Vins blancs de Fuissé, de 250 à 300 francs la feuillette. Vins blancs du Mâconnais, de 125 à 150 francs la feuillette.

Vin de Touraine : Vouvray, de 120 à 170 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 90 à 110 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 75 à 80 francs l'hectolitre. Rouges nouveaux, de 50 à 55 francs l'hectolitre.

ALGÉRIE. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 5 fr. » à 7 fr. 75 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 7 fr. à 7 fr. 75 le degré. Les vins rouges 1924, de 5 fr. » à 7 fr.

MIDI. — *Nîmes (27 octobre 1924).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 7 à 10°, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 440 à 450 fr. Eaux-de-vie de marc à 2°, de 220 à 230 fr.

Montpellier (28 octobre). — Vins rouges 1924, de 8° à 9°, de 58 à 63 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 9° à 12°, de 63 à 80 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 7 fr. 50 à 8 francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 455 à 465 francs ; marc à 86°, de 405 à 410 francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 235 à 245 francs l'hectolitre.

Béziers (31 octobre). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 57 à 59 francs ; de 9°, de 59 à 63 francs ; de 10° à 11°, de 63 à 75 francs ; vins rosés, de 7 francs à 7 fr. 50 le degré. Picpoul, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à 470 francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de 575 à » francs ; trois-six de marc, 86°, 430 fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 250 fr. à 260 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 2 novembre 1924.

Récolte 1924 : 7 fr. le degré, enlèvement immédiat.

Carcassonne (31 octobre). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à francs, eau-de-vie de marc 52°, « à » francs.

Perpignan (25 octobre). — Vins : Récolte 1924 : sous marc à retirer de suite, de 8 à 10°, de 56 à 68 francs ; de 10 à 12°, de 68 à 80 francs l'hectolitre. Logés pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 16 à 17°, de 200 à » francs. Trois-six de vin à 86°, pas de cote ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 114 fr. 00 à 117 fr. 50 ; orges, 115 fr. à 119 fr. ; escourgeons, 107 fr. 00 à 108 fr. ; maïs, 98 fr. à 103 ; seigle, 98 fr. à 102 fr. ; sarrasin, 94 fr. à 97 fr. 00 ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 77 fr. 00 à 86 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 110 fr. 26. — Buenos-Ayres, 108 fr. 34. — Chicago, 110 fr. 86. — Sons, 54 fr. 00 à 64 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 55 à 90 fr. ; jaune commune, 40 à 45 fr. ; Saucisse rouge, de 42 à 55 fr. ; chair blanche, du Midi, de 40 à 52 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 115 à 140 fr. ; paille d'avoine, de 105 à 135 fr. ; paille de seigle, 115 à 140 fr. ; foin, 145 à 185 fr. ; luzerne, 165 à 215 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. 00 (Marseille) ; d'arachides blanc, 96 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 68 fr. 50 ; de coprah, 86 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 450 à 465 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 192 fr. 00 à 192 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 10 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 00 à 10 fr. 80. — Moutons, 4 fr. 00 à 18 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 00 à 10 fr. 30.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 10 à 12 liv. 17/9. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 96 fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à » fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 24 fr. 00 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphesphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 75 fr. 00 — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, » fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0 0), de 195 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 24 fr. 50 à » fr., France-frontière — **Soufre**, sublimé en sac, 76 fr. ». — **Chaux**, 19 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 250 à 380 fr. les 100 kg. — Poires communes : 40 à 100 fr. — Citrons d'Italie : 15 à 30 fr. le 100. — Bananes : 37 à 110 fr. — Ail : 400 à 450 fr. — Champignons : 910 à 1.440 fr. — Pois verts Midi : de 150 à 240 fr. — Artichauts poivrade : de 10 à 20 fr. le 100. — Choux-fleurs Paris : de 50 à 250 fr. le 100 — Tomates de Paris : de 60 à 100 fr. — Haricots verts du Midi, de 150 à 350 fr. — Aubergines, 20 à 40 fr. le cent. — Raisins blancs du Midi, 180 à 300 fr. — Noix vertes, de 280 à 420 fr. — Oranges d'Algérie, de 180 à 240 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 150 à 280 fr. — Pommes communes, 50 à 120 fr. — Endives 250 à 500 fr. — Châtaignes, 80 à 100 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 26 octobre au samedi 1er novembre 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	» »	5 »	» »	»
Lundi.....	17 »	8 »	12. 5	2
Mardi.....	16 »	9 »	12. 5	0.4
Mercredi..	17 »	13 »	15 »	1
Jeudi.....	18 »	11 »	14. 5	6
Vendredi..	17 »	11 »	14 »	11
Samedi....	17 »	14 »	15. 5	7
STRASBOURG				
Dimanche.	16 »	2 »	9 »	»
Lundi.....	9 »	7 »	8 »	1
Mardi.....	20 »	10 »	15 »	6
Mercredi..	19 »	11 »	15 »	3
Jeudi.....	15 »	12 »	13. 5	4
Vendredi..	14 »	9 »	11. 5	7
Samedi....	15 »	13 »	14 »	18
LYON				
Dimanche.	17 »	10 »	13. 5	»
Lundi.....	14 »	9 »	11. 5	1
Mardi.....	18 »	5 »	11. 5	26
Mercredi..	16 »	» »	» »	0.3
Jeudi.....	» »	10 »	» »	3
Vendredi..	16 »	11 »	13. 5	1
Samedi....	17 »	14 »	15. 5	»
MARIGNANE				
Dimanche.	19 »	9 »	14 »	»
Lundi.....	18 »	15 »	16. 5	2
Mardi.....	21 »	13 »	17 »	0,1
Mercredi..	18 »	11 »	14. 5	»
Jeudi.....	» »	10 »	» »	1
Vendredi..	20 »	12 »	16 »	»
Samedi....	20 »	14 »	17 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
....26....	18 »	12 »	15 »	»
....27....	25 »	12 »	18. 5	0.4
....28....	25 »	7 »	16 »	1
....29....	» »	8 »	» »	0.1
....30....	25 »	12 »	18. 5	9
....31....	19 »	9 »	14 »	1
.... 1....	16 »	6 »	11 »	»
CAP CORSE				
....26....	» »	» »	» »	»
....27....	» »	» »	» »	»
....28....	» »	» »	» »	»
....29....	» »	» »	» »	»
....30....	» »	» »	» »	»
....31....	» »	» »	» »	»
.... 1....	» »	» »	» »	»
BORDEAUX				
....26....	18 »	12 »	15 »	2
....27....	21 »	12 »	16. 5	»
....28....	21 »	9 »	15 »	1
....29....	19 »	11 »	15 »	5
....30....	23 »	11 »	17 »	3
....31....	19 »	13 »	16 »	1
.... 1....	20 »	13 »	16. 5	»
NANTES				
....26....	13 »	8 »	10. 5	6
....27....	17 »	11 »	14 »	3
....28....	18 »	11 »	14. 5	9
....29....	18 »	14 »	16 »	»
....30....	17 »	12 »	14. 5	12
....31....	17 »	15 »	16 »	2
.... 1....	16 »	15 »	16. 5	4

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.